Les jardins de Meslay

<table>
<tr><td rowspan="2">Identification de l'initiative</td><th>Nom de la structure / du projet</th><th colspan="2">Localisation</th><th>Année de création</th><th colspan="2">Contact</th></tr>
<tr><td>Les jardins de Meslay</td><td colspan="2">Les jardins de Meslay, "La Carqueterie", 37210 PARCAY MESLAY</td><td>1994</td><td colspan="2">02 47 29 05 20
contact@lesjardinsdemeslay.fr

06 84 48 96 41
sterlinn@orange.fr</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Origine et gouvernance</td><th colspan="3">Qui est à l'initiative ?</th><th colspan="3">Type de structure</th></tr>
<tr><td colspan="3">C'est en 1995 que Nicolas Sterlin, un ingénieur horticole de formation, reprend une exploitation agricole traditionnelle qu'il transforme en cueillette de fruits et légumes en libre-service. Il cogère depuis 5 ans l'exploitation avec son fils, Benjamin Sterlin.</td><td colspan="3">Le site appartient au réseau national des Cueillettes Chapeau de Paille (« Les fermes Chapeau de Paille, rassemblées en Groupement d'Intérêt Economique à but non lucratif, partagent leurs compétences en termes de techniques agricoles ou de pratiques commerciales. »)</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Statut et modèle économique</td><th colspan="2">Forme juridique</th><th colspan="2">Sources de financement</th><th colspan="2">Chiffre d'affaires</th></tr>
<tr><td colspan="2">Société civile d'exploitation agricole</td><td colspan="2">Revenus liés à l'activité maraichère, arboricole et horticole ; et de vente de ces produits</td><td colspan="2">Non communiqué</td></tr>
<tr><td>Type d'actions menées</td><td colspan="6">1. Maraichage, arboriculture et horticulture : agriculture « éco-responsable » : promotion de la diversité naturelle des plantes, entretien de l'équilibre naturel entre animaux auxiliaires et ravageurs, optimisation de l'irrigation pour protéger les ressources naturelles en eau, préférence pour le binage… Exploitation de15 hectares proposant une grande variété de fruits, légumes et de fleurs : jusqu'à une douzaine d'espèces de fruits et plus de 25 espèces de légumes.

2. Organisation de « cueillette-libre » : mise à disposition des brouettes, chariots, paniers et barquettes. Ouverture d'avril à novembre.

3. Transformation : presser des pommes, des poires, des tomates pour faire des jus. Confections des ratatouilles et autres coulis qui seront vendus à proximité des caisses. Ces produits transformés proviennent des surplus de produits ou des hors calibres.

4. Accueil de scolaires : « soucieux d'expliquer aux enfants comment poussent les légumes nous accueillons les écoles et les centres de loisirs de mi-mai à octobre. »</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td colspan="3">5. Organisation de « cueillettes solidaires » : en cas de surplus de production, ils appellent SOLAAL Centre-Val de Loire, depuis plusieurs années déjà, pour organiser des glanages solidaires : 2 tonnes de produits donnés aux associations d’aide alimentaire locales.
Dans une démarche anti-gaspillage et solidaire, l’exploitation propose aux clients de participer à des cueillettes dédiées à l’aide alimentaire, du vendredi au dimanche. En plus de leurs propres récoltes, ils peuvent ramasser certains fruits et légumes identifiés selon les besoins et la saison, notamment ceux moins demandés. Avant le passage en caisse, ces produits sont déposés sur une palette, puis collectés chaque semaine par les Restos du Cœur d’Indre-et-Loire. Cette initiative a déjà permis de remettre 130 kg de poireaux et de carottes lors d’une première opération solidaire.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Fonctionnement opérationnel</td><td>Comment se déroule la récupération ?</td><td>Périmètre de collecte des produits bruts</td><td>Logistique</td></tr>
<tr><td>La collecte des légumes, fruits et fleurs, est réalisée par les consommateurs eux-mêmes.
Les produits destinés aux dons alimentaires peuvent être ramassés par des consommateurs qui le veulent, ou par les associations d’aide alimentaire et leurs bénévoles lors de « glanages solidaires » organisés par SOLAAL.</td><td>Sur l’exploitation</td><td>Une personne est présente à l’entrée de la cueillette pour renseigner la disponibilité et la localisation des fruits et légumes.

Le matériel de cueillette est mis à disposition des clients.</td></tr>
<tr><td>Parties prenantes</td><td colspan="3">Consommateurs / Participants aux cueillettes solidaires / SOLAAL / Associations de l’aide alimentaire et leurs bénéficiaires / Réseau national des Cueillettes Chapeau de Paille</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Finalité</td><td colspan="2">Objectifs principaux</td><td>Publics bénéficiaires</td></tr>
<tr><td colspan="2">Réalisation d’une agriculture « éco-responsable » afin de proposer des fruits et légumes sains, durables et de qualité.

Promotion des circuits-courts

Lutte contre le gaspillage alimentaire : les suppléments de production de qualité sont offerts à des associations caritatives locales, et dans la cueillette, les fruits, fleurs et légumes abîmés restent sur place où ils seront "digérés" par la terre.</td><td>Consommateurs / Associations de l’aide alimentaire et leurs bénéficiaires</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="2">Activités commerciales</td><td>Vente de produits transformés ?</td><td>Types de débouchés</td><td>Volume de produits traités</td></tr>
<tr><td>Oui

Jus :
Pommes pressées
Poires pressées
Jus de tomates

Ratatouilles et autres coulis</td><td>Circuits-courts : vente en cueillette libre sur l’exploitation</td><td>15 hectares de maraichage : une douzaine d’espèces de fruits et plus de 25 espèces de légumes

2 tonnes de produits donnés aux associations d’aide alimentaire locales à travers les glanages solidaires

130 kg de poireaux et de carottes remis à l’aide alimentaire lors d’une première opération de « cueillettes-solidaires »</td></tr>
<tr><td>Description synthétique</td><td colspan="3">Les Jardins de Meslay sont une exploitation agricole située à Parçay-Meslay, en Indre-et-Loire. Créée en 1994, elle produit des légumes, des fruits et des fleurs sur environ 15 hectares. Elle est connue pour sa cueillette libre-service, qui permet aux clients de récolter eux-mêmes leurs fruits et légumes directement sur l’exploitation. L’activité s’inscrit dans une démarche de proximité, de saisonnalité et de réduction du gaspillage alimentaire : une partie des surplus de production est valorisée par la transformation en jus, ratatouilles et coulis. Le reste est soit laissé au champ afin d’enrichir naturellement les sols, soit redistribué à des associations d’aide alimentaire. En effet, cette exploitation est engagée dans une démarche anti-gaspillage et solidaire en organisant des glanages solidaires en partenariat avec SOLAAL et des « cueillettes solidaires », en s’appuyant sur la solidarité des consommateurs.</td></tr>
<tr><td>Enjeux et questions soulevées</td><td colspan="3">1. Les jus, ratatouilles et coulis vendus sont-ils transformés sur l'exploitation ou par un atelier de transformation extérieur ?
2. La quantité cueillie par les clients est difficile à anticiper, ce qui peut entraîner des pertes ou des surplus non maîtrisés.
3. La vente en libre-service peut générer des revenus variables selon la fréquentation et la météo.
4. Une mauvaise cueillette (produits abîmés, plants arrachés) peut réduire la qualité des productions restantes. Besoin d’ateliers de formation pour apprendre à récolter des fruits et des légumes ?</td></tr>
</table>